

PRZEDSIĘBIORSTWO MARKETINGOWO – USŁUGOWE
„MANAGER – POL”
41-800 ZABRZE, PLAC WARSZAWSKI 5
„AMBASADOR RESORT”
DZIERŻNO, NA GROBLI 2
TEL: 508-135-083;
517-147-666; 506-174-870

JADŁOSPIS 04.03.2024 – 27.03.2024

SZKOŁA

DATA	MENU PODSTAWOWE
04.03.2024 PONIEDZIAŁEK	ZUPA: żurek ** na wywarze mięsno – jarzynowym z ziemniakami i jarzynką II DANIE: makaron** świderki z kurczakiem i pieczarkami w sosie śmietanowym* KOMPOT OWOCOWY
05.03.2024 WTOREK	ZUPA: rosół drobiowo – jarzynowym *** z ryżem, marchewką gotowaną i zieloną pietruszką II DANIE: kotlet mięsny mielony tradycyjny **/*****, ziemniaki gotowane , buraczki czerwone tarte KOMPOT OWOCOWY
06.03.2024 ŚRODA	ZUPA: z fasolki szparagowej na wywarze drobiowo – jarzynowym z jarzynką, grysiem**i i koperkiem zielonym II DANIE: indyk duszony w jarzynach, ryż gotowany KOMPOT OWOCOWY
07.03.2024 CZWARTEK	ZUPA: ziemniaczana na wywarze drobiowo – jarzynowym, z zieloną pietruszką II DANIE: knedle z owocami, masło* topione 82% (4 szt.) KOMPOT OWOCOWY

<p>08.03.2024 PIĄTEK</p>	<p>ZUPA: pomidorowa na wywarze jarzynowym*** z makaronem**/ , zabieleną śmietaną*</p> <p>II DANIE: filet rybny**** panierowany**/*****/* smażony, ziemniaki gotowane, surówka z kapusty kiszonej z jabłkiem, marchewką i olejem z winogron</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>11.03.2024 PONIEDZIAŁEK</p>	<p>ZUPA: delikatna grochowa na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami</p> <p>II DANIE: makaron** z truskawkami i białym serem*</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>12.03.2024 WTOREK</p>	<p>ZUPA: rosół tradycyjny drobiowo – jarzynowy*** z makaronem**, gotowana marchewką i zieloną pietruszką</p> <p>II DANIE: pieczeń wieprzowa w sosie własnym, ziemniaki, sałatka „Colesław”</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>13.03.2024 ŚRODA</p>	<p>ZUPA: biały krem na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniaków, pieczonego selera *** i kalafiora z grzankami** ziołowymi i delikatną nutą gałki muskatołowej</p> <p>II DANIE: kluski z mięsem okraszone cebulką, sałatka z białej kapusty z sosem vinegrette i siemieniem lnianym</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>14.03.2024 CZWARTEK</p>	<p>ZUPA: barszcz czerwony na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z jarzynką*** i ziemniakami, zabieleny śmietaną*</p> <p>II DANIE: gulasz wieprzowy**, kasza jęczmienna** i gryczana, surówka z kapusty z tartym ogórkiem kiszonym i oliwą z oliwek</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>15.03.2022 PIĄTEK</p>	<p>ZUPA: bulion warzywny z klopsikami rybnymi z mintaja****/**/***** z jarzynką*** i kaszą jaglaną</p> <p>II DANIE: jajko sadzone*****, ziemniaki gotowane, marchewka gotowana</p> <p>KOMPOT OWOCOWY</p>

<p>18.03.2024 PONIEDZIAŁEK</p>	<p>ZUPA: kwaśnica na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami i majerankiem II DANIE: zapiekanka makaronowa** z mięsem mielonym wieprzowo – drobiowym, pomidorami i serem Gouda* KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>19.03.2024 WTOREK</p>	<p>ZUPA: koperkowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** II DANIE: schab pieczony w ziołach w sosie własnym, ziemniaki gotowane, surówka z kapust mieszanych z olejem z winogron KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>20.03.2024 ŚRODA</p>	<p>ZUPA: zielony krem szpinakowy na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z mozzarellą* i białym sezamem***** II DANIE: leczo warzywne z ryżem KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>21.03.2024 CZWARTEK</p>	<p>ZUPA: fasolowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z ziemniakami II DANIE: wieprzowina w sosie curry z warzywami – fasolką szparagową, marchewką kolorową i kalafiozem, kasza wiejska** KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>22.03.2024 PIĄTEK</p>	<p>ZUPA: ogórkowa z ryżem na wywarze drobiowo – jarzynowym***, zabieleną śmietaną* II DANIE: filet rybny****, ziemniaki gotowane, surówka z marchewki z delikatną nutą chrzanu KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>25.03.2024 PONIEDZIAŁEK TYDZIEŃ PRZEDŚWIĄTECZNY</p>	<p>ZUPA: krupnik** na wywarze mięsno – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: makaron o orientalnym smaku z kurczakiem w mleczku kokosowym z zielonymi warzywami KOMPOT OWOCOWY</p>
<p>26.03.2024 WTOREK</p>	<p>ZUPA: porowa na wywarze drobiowo – jarzynowym z kaszą zabieleną śmietaną* II DANIE: „gołąbki bez zawijania” a mięsem wieprzowo – drobiowym, ryżem i kapustą, ziemniaki gotowane, sos pomidorowy KOMPOT OWOCOWY</p>

27.03.2024 ŚRODA	ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowo – jarzynowym*** z ziemniakami II DANIE: łazanki** z mięsem drobiowym, kiełbaską pieczoną,** kapustą kiszoną i pieczarkami KOMPOT OWOCOWY
-----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

***Z przyczyn technicznych oraz logistycznych zastrzegamy sobie prawo do dokonywania drobnych zmian w jadłospisie**

Gramatura:

ZUPA – 300 ml

Mięso/ ryba – 100 g

Ziemniaki / ryż/ kasza / makaron – 180 g

Surówka/sałatka – 100 g

Danie jednogarnkowe – 300 g

Pewne propozycje menu mogą być podane nie na wagę lecz na sztuki, których ilość wynikać będzie z wielkości jednostkowych części dania i kaloryczności całego posiłku. Podobnie jak podane widełki gramaturowe poszczególnych części obiadu związane są całościową kalorycznością dania.

- kaloryczność całego obiadu: - 600 - 800 kcal

W sytuacjach szczególnych, nie przewidzianych przez nas wcześniej może zdarzyć się konieczność nagłej zmiany jadłospisu, o czym będziecie Państwo poinformowani, jeśli nastąpi taka konieczność

ALERGENY:

* - białko krowie

** - gluten

*** - seler

**** - ryby

***** - jajko kurze

***** - soja

***** - gorczyca

***** - sezam

Powyższe alergeny pojawiają się w naszych potrawach najczęściej, i pojawiły się w w/w jadłospisie.